

## La carte :

### Entrée

Saumon label rouge confit à l'huile d'olive, crème d'asperge et betterave	12 €
Terrine de foie gras mi-cuit, pickles de légumes & briochette (supplément 3 € menu)	15 €
Escargots de Flines les Mortagne, blette, huile d'estragon et tuile de noisette	13 €



### Plat

Suprême de poulet Hauts de France, épices cajun et cacahuètes	16 €
Filet de veau snacké, jus vin rouge et griottes (supplément 3 € menu)	22 €
Dos de sébaste, beurre blanc safrané aux coques	19 €



### Dessert

Chou craquelin, ganache montée chocolat 70 %, crémeux caramel	7 €
Sablé citron-praliné, meringue yuzu et parfait glacé noisette	7 €
Pavlova aux fraises de Lecelles, compotée de rhubarbe	7 €
L'assortiment de fromages (3 sortes) & mesclun	5 €



### Choix à la carte

Menu « Le Kursaal » : Entrée , Plat & Dessert » à 35 € (hors supplément)

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 37 €

Certains de nos plats peuvent vous être proposés végétarien (sur demande, à la réservation)

### Nos producteurs locaux :

Escargots de Marc Merlin à Flines les Mortagne  
Volaille de Licques (Pas de Calais)  
Légumes et fraises de Lecelles de la ferme Hourdeau à Lecelles  
Crème et lait de Pierre Raviart à Lecelles